SCHEDA TECNICA PRODOTTO				
Marchio	**Denominazione commerciale**	**Codice**	**Peso**	**EAN**
SPANINO	RANGER	0165306	170g ℮	8019611001186

Stabilimento di produzione	via Marconi, 3 - Gazoldo d/I (MN) - IT CE 157 L
Stabilimento di confezionamento	via Marconi, 3 - Gazoldo d/I (MN) - IT CE 157 L

Denominazione legale	Pane ciabatta farcito con speck, formaggio edamer e salsa ai funghi		
Descrizione prodotto	Pane farcito con Speck, formaggio edamer e salsa ai funghi, confezionato in vaschetta termoformata trasparente e etichettata con veste grafica frontale		
Ingredienti	**Ingrediente**	**Percentuale**	**Composizione**
	Pane tipo "0"		farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, destrosio, farina di CEREALI maltati, agente di trattamento della farina: E300
	Speck	15 %	carne suina, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, conservanti: E250, E251
	Formaggio edamer	15 %	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio
	Salsa ai funghi	12 %	maionese (olio di semi di girasole, acqua, UOVA pastorizzate, aceto di vino, zucchero, amido modificato di mais, sale, addensanti: E412, E415; acidificante: E270; conservante: E200), funghi champignon affettati 35% (funghi champignon coltivati (Agaricus bisporus), acqua, amido di riso, sale, antiossidante: E300, correttore di acidità: E270, E330))
Modalità di conservazione	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Conservare in frigorifero tra 0 / +4°C. Aprire qualche minuto prima dell'utilizzo. Consumare entro 24 ore dopo l'apertura della confezione mantenendo il prodotto refrigerato tra 0 / +4°C.		
Istruzioni d'uso	Nel fornetto: 3/4 minuti, a fornetto già caldo (200°C) avendo cura di girare il prodotto a metà cottura; Sulla piastra: 2/3 minuti, a piastra calda (200°C) avendo cura di girare il prodotto a metà cottura.		
TMC	45 giorni		
TMC (minimo garantito alla consegna)	30 giorni		

Rev.	Natura Modifiche		
02	Aggiornamento		
Preparazione		**Approvazione**	**Distribuzione**
BETTINELLI CHIARA			

Destinazione d'uso	Consumatore finale	☐
	Consumatore finale previo frazionamento	☐
	Collettività	☒
	Lavorazione industriale	☐

Caratteristiche di prodotto	Biologico	☐
	Halal	☐
	Kosher	☐
	Gluten Free (AIC)	☐

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE		
Confezionamento primario	Tipologia	Film trasparente con barriera all'ossigeno termoformato, saldato a caldo con il film superiore. In accordo con i Reg. CE N°10/2011 e 1935/2004 concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP)
	Dimensioni	lunghezza 20cm
Confezionamento secondario	Tipologia	Cartone
	Dimensioni	//
	Pezzi	8 pezzi per cartone
Pallettizzazione	Tipologia	EPAL
	Pezzi	84 cartoni per pallet
	Disposizione	12 cartoni per strato, 7 strati per pallet

	Parametro	**Standard**	**Criterio di accettabilità**
Caratteristiche fisico-organolettiche *(valori medi)*	Forma	pane ciabatta rettangolare	//
	Dimensione	//	//
	Peso	170g	//
	Pezzi	1 pezzo per confezione	//
	Colore	tipico dei singoli ingredienti	Assenza di colori anomali
	Odore	Tipico, gradevole	Assenza di odori anomali
	Sapore	ben bilnciato tra i vari ingredienti	Assenza di sapori anomali

	Parametri microbiologici	**Limite**	**Metodo di riferimento**
Caratteristiche microbiologiche[1] *(valori medi)*	*E.coli* β-glucuronidasi pos.	≤ 5 x 10^3 UFC/g	ISO 16649-2
	Stafilococchi coag. positivi	< 10^3 UFC/g	ISO 6888-1
	Anaerobi solfito riduttori	< 10^2 UFC/g	ISO 15213
	Salmonella spp.	Assente in 25 g	ISO 6579
	Listeria monocytogenes	Nel rispetto del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	

[1] *Valori di riferimento nel periodo di conservabilità del prodotto*

Informazioni Nutrizionali *(valori medi)*	**per 100g di prodotto**[2]			**per porzione** 170 g		**AR per porzione**[3]
	Energia	1157	kJ	1967	kJ	23%
		276	Kcal	469	Kcal	23%
	Grassi	11,0	g	18,7	g	27%
	di cui saturi	3,9	g	6,6	g	33%
	Carboidrati	30,0	g	51,0	g	20%
	di cui zuccheri	1,4	g	2,4	g	3%
	Fibre	2,4	g	4,1	g	-
	Proteine	13,0	g	22,1	g	44%
	Sale	1,40	g	2,38	g	40%

Allergeni *(All. II, Reg. UE 1169/2011)*	Presente nel prodotto	Presente in Cross Contamination
Cereali contenenti glutine*	Sì	//
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Sì	//
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Sì	//
Frutta a guscio e i loro prodotti**	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	Sì
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Sì
Anidride solforosa e solfiti***	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	Sì
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No
** - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati*		
*** - mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia)*		
**** - in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale*		

ALLERGENI (in etichetta)	Può contenere SOIA, SEDANO, SENAPE, SEMI di SESAMO, LUPINI
CLAIM (in etichetta)	//

OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003).

[2] *In conformità alle "Linee guida della Commissione Europea per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" – dicembre 2012*

[3] *Assunzioni di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (adulti) – Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ/2000 kcal; grassi 70g; acidi grassi saturi 20g; carboidrati 260g; zuccheri 90g; proteine 50g; sale 6g.*